Aus der Universitäts-Poliklinik zu Frankfurt am Main
Direktor: Prof. Dr. Gänßlen

Die Ernährung in China

Inaugural-Dissertation

zur Erlangung der Zahnärztlichen Doktorwürde
der Hohen Medizinischen Fakultät der Johann Wolfgang Goethe-Universität
zu Frankfurt am Main

Vorgelegt von
Eugen Folz
aus Alsfeld

April 1941

Buchdruckerei Friedrich Hormann, Hannover-Wülfel

Gedruckt mit Genehmigung der Medizinischen Fakultät
in Frankfurt am Main

Referent: Professor Dr. med. Heupke
Korreferent: Professor Dr. phil., Dr. med. dent. h. c. Fritsch
Dekan: Professor Dr. med. et phil. Guthmann

Inhaltsverzeichnis.

Die Ernährung in China.

I. Die natürlichen Faktoren und ihr Einfluß auf die Bodenproduktion in China. (Klima und Bodenverhältnisse.)

Das chinesische Reich in seinem ganzen Umfange — als Zusammenfassung aller unter chinesischer Botmäßigkeit stehenden Gebiete — liegt zwischen 18° und 53½° nördlicher Breite und 74° und 135° östlicher Länge von Greenwich. Das eigentliche China, worunter man die 18 Provinzen mit der Insel Hainan versteht, liegt etwa zwischen 18° und 44° nördlicher Breite, sowie zwischen 98° und 122½° östlicher Länge von Greenwich.

Begrenzt wird China im Norden von der großen Mauer, die der bedeutsamen Linie zwischen Steppe und Kulturland ziemlich genau folgt; nur im äußersten Osten ist die politische Grenze über die große Mauer hinaus verschoben. Die natürliche Westgrenze wird gebildet durch den gewaltigen Absturz des tibetischen Hochlandes gegen die Senke der Provinz Setschuan. Eine natürliche Begrenzung im Südwesten und Süden gegen den englischen und französischen Besitz fehlt. Im Südosten und Osten bildet das Meer die natürliche Grenze.

Durch die gewaltige Ausbreitung des Landes, wie durch die große Verschiedenheit der Bodenerhebung wird eine große Ungleichheit der klimatischen Verhältnisse Chinas bedingt. Das Klima Chinas wird vorwiegend bestimmt durch seine Lage im asiatischen Monsungebiet mit den halbjährlich wechselnden Monsunwinden. Im allgemeinen ist das Klima ein durch die östliche Lage dieses Landes stark beeinflußtes kontinentales mit heißen Sommern und kalten Wintern. Um in die Mannigfaltigkeit der klimatischen Verhältnisse einige Ordnung zu bringen, erscheint es angebracht, die ungeheure Landfläche Chinas in einzelne klimatischen Bezirke einzuteilen. Wir unterscheiden am zweckmäßigsten 3 Bezirke, die man als Nord-, Mittel- und Südchina bezeichnet.

Das Klima Nordchinas, das dem starken Einfluß der benachbarten asiatischen Zentralgebiete untersteht, ist hinsichtlich der Temperatur durch sehr heiße Sommer und sehr kalte Winter ausgezeichnet. Die Regen fallen in Nordwestchina im Gegensatz zum übrigen China außerordentlich unregelmäßig. Hier gehen von der Jahresregenmenge im Sommer, in der sogenannten Regenzeit, etwa 85% nieder. Je weiter man nach Süden geht, um so milder werden die Winter, bis im äußersten Süden der großen Ebene kein winterliches Monats-

mittel mehr negative Werte aufweist. Hier ist die Winterruhe der Vegetation auf 2 Monate beschränkt, die Vegetationsperiode auf 10 Monate ausgedehnt, so daß außer einer Wintergetriedeernte hier zwei Ernten von Sommergewächsen nacheinander erzielt werden können. Rund 75% des Regens fällt hier im Sommer und 25% im Winter.

Im mittleren China ist der Winter noch recht kalt. Der Frühling ist in Mittelchina im Vergleich zum Herbst vor allem an der Küste sehr kalt. Infolge des Eintritts der kühlen Seewinde vollzieht sich die Erwärmung im Frühjahr weniger rasch als in Nordchina. Der Winter wird immer feuchter, von Norden nach Süden fortschreitend. Auch der Frühling ist in Mittelchina gleichfalls bedeutend regenreicher als im Norden, sodaß er hinter dem Sommer in der Regenmenge nur ganz unwesentlich zurückbleibt. Von einem ausgesprochenen Monsuncharakter der Regenperiode kann in Mittelchina infolgedessen nicht mehr gut gesprochen werden.

Im Süden Chinas sind die Niederschlagsverhältnisse ähnlich wie auf der Grenze zwischen der großen Ebene und Mittelchina, nur daß in Südchina im Frühling auf Kosten des Winters etwa 4% mehr Regen fallen. Die mittlere jährliche Temperaturschwankung (26°) bleibt hinter den Werten, die für Nordchina 52° und für Mittelchina 45° sind, ganz wesentlich zurück. Von einem eigentlichen Winter kann nicht mehr gesprochen werden, wenn auch leichte Schneefälle in den Bergen Südchinas vorkommen.

China zerfällt landwirtschaftlich in zwei scharf getrennte Teile: Nordchina und Südchina. Die Scheidemauer zwischen beiden bildet das Tsinling-Gebirge, das China südlich des 35. Parallelkreises als ein breiter, in mehrere Parallelketten zerlegter Gebirgszug von Westen nach Osten durchzieht.

Richthofen*) hat die wichtige Rolle des Tsinling-schan als Teiler des Reiches folgendermaßen geschildert: „Er scheidet Nordchina und Südchina; das Stromgebiet des Hoang-ho von demjenigen des Yang-tse-kiang; die lößbedeckten Länder des Nordens von den lößfreien des Südens; Regionen mit kontinentalem, durch zwei bestimmt gesonderte Jahreszeiten ausgezeichnetem Klima von solchen, in welchen ein mehr gegliederter Wechsel stattfindet.“

„Im Norden ist die Landschaft einförmig, die schroffsten Gebirgsformen werden vielfach durch den Löß ausgeebnet, der in sanften Mulden von Kamm zu Kamm zieht. Die Gebirge sind kahl, weil das Lößland dem Baumwuchs nicht günstig ist und die Bewohner deshalb die Wälder auf gewachsenem Gesteinboden verbraucht haben. In Hinsicht auf Agrikultur ist der Norden das Land des Weizens, der Baumwolle und der Hülsenfrüchte.“

*) Richthofen, Ferd. Freiherr von: a.a.O. Band II. S. 18, 19 und 20.

„Ganz anders im Süden. — Hier fehlt der Löß. Die Gebirge zeigen unverhüllt ihre Gestalt und häufig ihr Gestein. Sie sind tief durchschluchtet, und wo die Gewässer Weitungen betreten, breiten sich fruchtbare Alluvial-Täler aus, während das immergrüne Kleid üppiger, naturwüchsiger und blütenreicher Strauchvegetation die Gehänge überzieht. Nicht wärmeres Klima allein und gleichmäßige Verteilung der Niederschläge begünstigen ihre reiche Entwicklung; auch in der Ausdehnung übersteigen die Bestände im großen und ganzen den Bedarf, da der Löß nicht die zu spontanem Pflanzenwuchs geeigneten Gehänge verhüllt. In Hinsicht auf die Bodenbenutzung sind hier die Länder des Reisbaus, der Teepflanzungen, der Seidenzucht, des Zuckerrohrs, des Tung-Öl-Baumes. Weizen und Hülsenfrüchte werden auch noch allgemein gepflanzt, aber nicht in solcher Menge wie im Norden."

Die Scheidung der beiden Teile des chinesischen Reiches ist am schärfsten im Westen ausgeprägt, wo das eigentliche Tsingling-Gebirge die Grenze bildet. — „Im Tal des Wei-ho hat die ganze Landschaft, wenn die Saaten verschwunden sind, einen öden, fast nordischen Charakter; in dem des oberen Han, obwohl nur wenig mehr als 1 Grad südlicher, wachsen immergrüne Sträucher; man pflanzt Orangen und selbst Palmen. Während am Nordgehänge Baumwolle eine Hauptkultur ist, wird im Süden des Gebirges kaum ein Pfund davon gewonnen."

Im Osten dagegen ist eine scharfe Trennung etwas verwischt, da das Hwai-Gebirge, der östlichste Ausläufer des Tsinling-Gebirges zu niedrig und isoliert ist, um eine so vollkommene Trennung bewirken zu können. Weiterhin breiten sich Ebenen zu beiden Seiten des Gebirges aus und stehen untereinander in Verbindung, sodaß dadurch die Vermittlung der Gegensätze bewirkt wird. — „Daher kommt es, daß hier die Charakterzüge des Nordens und des Südens sich untereinander vermischen und die eine oder andere von ihnen weit in das Nachbargebiet hinein sich geltend macht. Vor allem ist es maßgebend, daß eine Decke von Löß, meist von verhältnismäßig geringer Dicke, vielfach über das Gebirge nach Süden hinübergreift und sich bis zu den Höhen erstreckt, welche die Ebene am Poyang-See und Tungting-See südlich begrenzen. Gleiche Ausdehnung mit ihm und dem Alluvium, zu dessen Bildung er beigetragen hat, besitzt die Kultur der Baumwolle, während anderseits der Teestrauch des Südens noch an den Nordgehängen des Hwai-Gebirges gepflanzt wird, die Seidenkultur ein sporadisches, aber bedeutendes Feld in einem Teil des weit nördlicher gelegenen Schantung findet und der Reisbau auf vielen lößfreien bewässerbaren Alluvialstrecken, besonders in der genannten Provinz, betrieben wird. Aber wenn auch hier der Kontrast verwischt wird, veranlassen uns doch manche Umstände, die große Ebene unter

die beiden Hälften des Reiches zu verteilen. Bei weitem der größere Teil (gegen 5800 deutsche Quadratmeilen) gehört dem Gebiet des Hoang-ho und damit dem nördlichen China, der geringere Teil (ungefähr 280 deutsche Quadratmeilen) dem Gebiet des Yangtse und damit dem südlichen China an."

Auch Buschan*) äußert sich dazu folgendermaßen: „Bei der ungeheuren Ausdehnung des chinesischen Reiches mit seinen verschiedenen geographischen Schauplätzen der Volksentwicklung kann natürlich von einer einheitlichen Kultur Gesamtchinas keine Rede sein. Zwei große Kulturzonen teilen sich in das ungeheure Gebiet, in den Kulturkreis des Nordens und den des Südens, beide ebenso sehr durch die Naturgrundlagen, Bodenbeschaffenheit, Klima und Naturprodukte, wie durch die geschichtlichen und ethnographischen Verhältnisse im großen Zusammenhang bedingt und geschaffen. Während das Nordchinesentum in den fruchtbaren Lößebenen des Hoanghogebietes seit altersher im Bauernstand wurzelt, als dem Vertreter der eigentlichen und ursprünglichen chinesischen Kultur, sind Reiskultur und Gartenwirtschaft, beweglicher Handel und Wandel die Elemente Südchinas, dessen Kultur von Haus aus der Besitz einer nichtchinesischen Bevölkerung gewesen und erst im kampfreichen Geschichtslauf von vier Jahrtausenden mit chinesischer Kultur durchsetzt und verschmolzen worden ist . . . . Der Norden hat Weizenkultur und sorgfältigen Ackerbau mit dem Rind als Pflugtier. Die Landwirtschaft des Südens ist durch vorherrschenden Reisbau und intensive Gartenwirtschaft und bei der Urbevölkerung zum Teil sogar noch durch Hackbau gekennzeichnet. Im Norden finden wir große, von Kanälen durchzogene Ackerflächen, im gebirgigen Süden mühsame und sorgsame Terrassierung mit kunstvollen Bewässerungsvorrichtungen."

II. Die chinesische Landwirtschaft.

1. Die Bevölkerung Chinas und die landwirtschaftlichen Besitzverhältnisse.

China ist der größte und volkreichste Staat Asiens. Nach Hintze**) wird die Bevölkerung Chinas auf ca. 450 Millonen geschätzt. China tritt uns nach den erhaltenen alten Überlieferungen schon als ein auf einer verhältnismäßig hohen Kulturstufe stehender Ackerbaustaat entgegen. Auch heute noch ist China in der Hauptsache ein Ackerbau treibendes Land, in welchem die landwirtschaftliche Bevölkerung auf 80% veranschlagt wird. Allerdings hat sich die Art der Landbestellung wesentlich vervollkommnet.

*) Buschan, G.: „Illustrierte Völkerkunde". S. 577 und 578, Stuttgart 1923.
**) Hintze, K.: „Geographie und Geschichte der Ernährung". S. 132. Leipzig 1934.

Buschan*) schreibt darüber: „Die Chinesen sind zum weitaus überwiegenden Teil Agrarbevölkerung, die von den Erzeugnissen einer, wenn auch mit rückständigen Formen, dennoch intensiv betriebenen Landwirtschaft bei aller Volksdichte in normalen Zeiten und Verhältnissen auskömmlich lebt. Der Bauernstand ist in China geachtet."

Das Land war in frühester Zeit Gemeingut und wurde jährlich nach dem sogenannten Brunnen-System verteilt. Hintze**) äußert sich dazu folgendermaßen: „Nach den Berichten scheint es in den ältesten Zeiten ein Sondereigentum nicht gegeben, sondern einen Art Agrarkommunismus geherrscht zu haben. Theoretisch gehörte alles Land dem Kaiser und wurde unter die Familien verteilt. Je acht Familien bebauten jede ihr Land für sich; das in der Mitte gelegene neunte Stück aber, das den Brunnen besaß, gemeinsam für den Staat." In der neueren Zeit lebt die bäuerliche Bevölkerung meist in Erbpacht. Den einzelnen Familien gehören meist kleinere Wirtschaftsparzellen. Die durchschnittliche mittlere Größe dieser Güter beträgt in den fruchtbaren Gegenden 3,5—6 Hektar, im Gebirge das Zwei- und Dreifache. Der älteste Sohn erbt das väterliche Gut. Großgrundbesitzer gibt es in China nur in geringer Anzahl, besonders in den nördlichen Provinzen in Honan und Tschili. Diese lassen ihre Ländereien durch Pächter, Sklaven, sowie durch gedungene Knechte bestellen.

2. Die Ackerbaumaßnahmen in China.

a) Die Bodenmeliorationen.

Die Bodenmeliorationen sind für die chinesische Landwirtschaft von großer Wichtigkeit. Im einzelnen näher darauf einzugehen, würde zu weit führen, aber in unserem Zusammenhang müssen sie kurz erwähnt werden. Drei Maßnahmen sind vor allem zu nennen: Die Trockenlegung sumpfiger Gebiete, die Urbarmachung steiler Hänge durch Terrassen und die Bewässerung der so gewonnenen Ackerflächen. Die Entwässerungsmaßnahmen zur Trockenlegung sumpfiger Gebiete bestehen in China in der Anlage offener Gräben und Kanäle; eine unterirdische Ableitung überschüssigen Wassers ist fast ganz unbekannt. Ohne das heutige Kanal-, Damm- und Deichsystem wären die dichtbesiedelsten und fruchtbarsten Teile Chinas unbewohnbare, fieberschwangere Sümpfe. Wagner***) sagt: „Alle die aufgezählten Gebiete sind durch gewaltige Entwässerungsanlagen und Dammbauten im Laufe der mehrtausendjährigen Geschichte in die fruchtbarsten Gefilde umgewandelt worden."

---

*) Buschan, G.: „Illustrierte Völkerkunde". S. 580. Stuttgart 1923.
**) Hintze, K.: „Geographie und Geschichte der Ernährung". S. 133. Leipzig 1934.
***) Wagner, W.: „Die chinesische Landwirtschaft". S. 179. Berlin 1926.

In China ist die Terrassierung des Bodesn weit verbreitet, um zu verhindern, daß die Ackerkrume steilerer Berghänge weggespült wird und um eine leichtere Bebauung und Bewässerung zu ermöglichen. Letzteres ist in erster Linie der Grund, daß auch dort Terrassen angelegt werden, wo der Hang nach unseren Begriffen bei weitem nicht so steil ist, daß dadurch vielleicht die Bebauung des Bodens behindert würde.

„In den dichtbesiedelten Küstenprovinzen ist ohne Zweifel auch Mangel an Land die Ursache zu umfangreichen Terrassierungen von Berglehnen, schreibt Wagner*). Wie überhaupt der Chinese den Boden äußerst ausnutzt.

Richthofen**) bewundert ebenfalls den Fleiß des Chinesen in der Bodenbebauung und die Anlage von Terrassen, die er am unteren Yangtse und in Setschuan vorfand. Er schreibt: „Ich lernte hier das wunderbarste Beispiel des eigentümlichen Bienenfleißes der Chinesen in der Bebauung des Bodens kennen, das ich bisher noch gesehen hatte, und auch nachher begegnete ich ihm selten in so hervorragendem Grade. Jede aufstehende Kalkplatte dient als Wall zur Aufhaltung des Bodens, mit welchem die dahinter liegende Vertiefung künstlich ausgefüllt wird. Den Boden sowohl wie den Dünger tragen die Leute auf ihren Schultern auf steilen Pfaden hinan. Die Kalkplatten sind in ihrem Verlauf fortwährend unterbrochen. Bei jeder solchen Lücke ist der Wall künstlich aufgemauert. So steigen die Miniaturfelder terrassenförmig an. Manches derselben ist nur wenige Quadratmeter groß. Blickt man von unten hinauf, so sieht man nur die Kalkschroffen, von oben herab aber zeigt sich ein Gewirr von grünen Feldern. Es wird Weizen im Winter und Reis im Sommer gebaut." Ausgedehnten Terrassenfeldbau finden wir in den Lößländern des Reiches. Da der Löß von Natur aus in vertikalen Schichten abbricht, wird diese Eigenschaft ausgenutzt, aber dafür sind die Felder dann unregelmäßig angeordnet. Die Terrassen gehen hier infolge der großen Fruchtbarkeit des Lößes sehr hoch hinauf und nur die obersten Teile der Berglehnen, die freie vom Löß sind, bleiben unbebaut.

Die Bewässerung des Ackerlandes ist in China allgemein verbreitet und sie wird sehr sorgfältig betrieben. „Die Bewässerungskunst in China ist sehr alt, und die Chinesen haben sich darin als Meister bewährt," führt Klautke***) aus und fährt dann fort: „Jede Ebene ist von einem Netz von breiten und schmalen Kanälen durchzogen, durch die das Wasser von den Hauptadern in die entferntesten Teile geleitet wird. Aus den Kanälen wird das Wasser durch Schaufelräder oder

*) Wagner, W.: „Die chinesische Landwirtschaft". S. 186. Berlin 1926.
**) Richthofen, Ferd. Freiherr von: „Tagebücher aus China". Herausgegeben von E. Tießen, Band I. S. 94. Band II. S. 248. Berlin 1907.
***) Klautke, P.: „Nutzpflanzen und Nutztiere Chinas". S. 26. Hannover 1922.

durch Schanken in die Felder gehoben. Meistens geschieht dies durch menschliche Kraft. Vielfach sieht man auch auf dem Kanaldamm, wie unter einem runden, spitzen Strohdach ein völlig unbeaufsichtigter Wasserbüffel durch einen einfachen Göpel die Wasserschanke stundenlang in Bewegung hält."

Außer den von Klautke erwähnten Geräten findet man Röhrenleitungen aus Bambus, Tropleitungen, Drehketten und Schwungeimer, die die Bewässerung des Feldes besorgen. Hintze*) äußert sich über die Bedeutung der Bewässerung wie folgt: „Die Bewässerung wurde im Laufe der Zeit immer weiter auf die große Ebene und nach Süden ausgedehnt und hat so allmählich die außerordentlich fruchtbaren Reisgegenden geschaffen, die ohne derartige planmäßige Wasserversorgung gar nicht zu denken sind. Amerikanische Autoren, wie Baker, nehmen an, daß etwa ein Drittel des Kulturbodens bewässert sei."

b) **Die Bodenbearbeitung und Düngung in China.**

Eigentümlicherweise verwendet der Chinese bei der Bearbeitung des Bodens keine allzu große Sorgfalt, obwohl er sonst die Bebauung der Ländereien mit besonderem Fleiß und größter Sorgfalt betreibt. Die mechanische Zubereitung des Ackerlandes glaubt er vernachlässigen zu können. Im Gegensatz ist für ihn die Hauptaufgabe eine sorgfältige Düngung und Pflege der Kulturpflanze, er jätet und hackt viel. Die Bodenbearbeitung der Reisfelder, die ständig unter Wasser stehen, beschränkt sich beispielsweise auf ein einmaliges Durchwühlen des versumpften Bodens mit Hilfe eines primitiven Pfluges kurz vor dem Pflanzen des Reises mit anschließendem Zerkleinern der Scholle mit einer Egge.

Aber auch die Bearbeitung trockener Ländereien ist nur sehr flach. Im Laufe der Zeit verarmt die flache Ackerkrume sehr stark an auflösbaren Pflanzennährstoffen, sodaß nur eine überaus sorgfältige Düngung in der Lage ist, ausreichende Ernten zu ermöglichen. Der chinesische Bauer verwendet daher auf die Düngung sein Hauptaugenmerk. Durch die Anschaffung des Düngers werden wohl die größten Unkosten, die mit der Bebauung des Landes verbunden sind, verursacht. Da Viehzucht wenig betrieben wird, dienen als Düngemittel ganz besonders die menschlichen Fäkalien, weiter Ölkuchen, Pflanzen, Asche, Kompost, Fischdünger, Abfälle usw. Der Gebrauch der künstlichen Düngemittel fällt in China fast ganz weg, trotz des allgemeinen Mangels an Dungstoffen. Die menschlichen Fäkalien bilden eine Hauptdüngerquelle des chinesischen Landwirtes. Daher wird auf ihre Sammlung und Zubereitung große Sorgfalt und Arbeit verwandt, wobei allerdings die Einrichtungen und die technischen Vorkehrungen

*) Hintze, K.: „Geographie und Geschichte der Ernährung". S. 138. Leipzig 1934.

alles andere, nur nicht hygenisch sind. Die Fäkalien finden sowohl in fester wie in flüssiger Form als Düngemittel Verwendung. In fester Form, vor allem zur Bereitung des Kompostes, sind sie besonders in ganz China verbreitet, während sie flüssig mehr im Süden angewandt werden. Im Norden Chinas besteht der Dünger vielfach auch aus Bohnenkuchen, d. h. Bohnen, aus denen das Öl bereits gepreßt ist. Sehr viel Sorgfalt wird überhaupt auf das Heranschaffen von Dünger angewandt. Alle möglichen Abfälle, die wir meist unbenutzt liegen lassen, werden in China eifrigst gesammelt. So schreibt Buschan*) hierüber: „Die freie Zeit im Winter dient alt und jung dazu, den Dünger mit dem Korb auf dem Rücken zusammenzusuchen; tierischer und menschlicher Unrat, Asche, Kalk, Pflanzenabfälle aller Art finden Verwendung."

Ähnlich äußert sich Stenz**): „Wenn er (der chinesche Bauer) aufs Feld oder sonstwohin fährt, hängt er den Korb an den Wagen, wenn er im Winter die Tiere auf die grünen Weizenfelder führt, nimmt er den Korb mit und sammelt landwirtschaftliche Beiträge." Durch den relativen Mangel an Pflanzennährstoffen wird der chinesische Bauer schließlich gezwungen, mit den erreichbaren Dungstoffen so sparsam wie möglich umzugehen; daher hat er eine ganz andere Düngungsmethode als wir. In China düngt man jede einzelne Frucht, und zwar gibt man die Hauptmenge zur Saat und den Rest während des Wachstums. Der Chinese bringt also niemals Dünger aufs Brachfeld, sondern er düngt nur die Kulturpflanzen und weniger den Boden, um dadurch eine im Verhältnis zu seinem Vorrat an Pflanzennährstoffen hinreichende Ernte zu erzielen. Hintze***) sagt: „Im Gegensatz zu der sonst fast allgemein üblichen Art, düngt der Chinese nicht das Feld, sondern die einzelne Pflanze, d. h. er wendet die sog. Kopfdüngung im weitesten Maße an. Das Getreide wird meist in verdünntem Dünger oder Jauche eingeweicht und dann in Reihen gepflanzt. Die Hauptdüngung erfolgt bei dieser Saat und wird dann im Laufe des Wachstums zwei- bis drei-, selbst viermal wiederholt, wodurch die Pflanze außerordentlich getrieben und in der Ertragsfähigkeit gesteigert wird. Dabei hat die Erfahrung die Chinesen längst gelehrt, für die einzelnen Fruchtarten die geeignetste Düngung herauszufinden und sie ihnen zuzuführen." Richthofen sagt: „Es ist die intensivste Kultur die wir kennen." Infolge dieser intensiven Düngung — neben der Bewässerung der Felder — ist es wohl nur möglich geworden, eine derartig große Volksmenge zu ernähren, die besonders in den letzten Jahrhunderten stark zugenommen hat.

---

*) Buschan, G.: „Illustrierte Völkerkunde". S. 583. Stuttgart 1923.
**) Stenz, G. M.: „Der Bauer in Schantung". S. 31. Tsingtau 1910.
***) Hintze, K.: „Geographie und Geschichte der Ernährung". S. 140 und 141. Leipzig 1934.

c) Die Saat- und Pflegemethoden der Kulturpflanzen in China.

Bevor ich auf den eigentlichen Anbau der Kulturpflanzen zu sprechen komme, möchte ich noch kurz die Anbau- und die Pflegemethoden der Kulturpflanzen streifen und auf die Ernte zu sprechen kommen. Meistens wird in China von demselben Ackerstück mehr als nur eine Frucht alljährlich gewonnen. Ausnahme bilden die ständig unter Wasser stehenden Felder, auf denen immer nur Sommerreis angebaut wird, und die nördlichen Provinzen, in denen der Winter zu streng ist und nur der Ackerbau von Sommerfrüchten möglich ist. Aber sonst ist es infolge der günstigen klimatischen Verhältnisse möglich, mindestens eine Sommer- und eine Winterfrucht anzubauen. Sehr oft jedoch erntet man auf demselben Acker drei- ja sogar viermal jährlich, indem man zwischen die Hauptfrüchte noch Nach- oder Nebenfrüchte anpflanzt. Hintze*) schreibt dazu: „Zwischen die Reihen pflanzt man eine andere Frucht, die einige Zeit nach der ersten zur Reife kommt. Auf diese Weise gelingt es im nördlichen China in zwei Jahren drei Ernten, in den südlich gelgenen und klimatisch mehr begünstigten Teilen des großen Reiches zwei, drei, selbst vier Ernten verschiedener Früchte in einem Jahre zu erzielen."

Auch Buschan**) sagt: „Der fruchtbare Boden, das sehr günstige Klima mit dem regelmäßigen Wechsel der Jahreszeiten, im Verein mit dem emsigen bäuerlichen Fleiß und intensiver Düngung gestatten bis zu drei Ernten im Jahre." Überhaupt gibt sich der chinesische Bauer mit der Pflege seines Ackers die erdenklichste Mühe. Behacken und Behäufeln der Kulturpflanzen sind an der Tagesordnung. Beispielsweise ist es allgemein üblich, daß nach jedem Regen alle mit Kulturpflanzen bestellten Äcker gehackt werden. Weiter achtet der Bauer auf sorgfältige Entfernung jeglichen Unkrautes. Navarra***) schreibt hierüber: „Wer China bereist, wird überall finden, daß die Landbestellung mit einer so peinlichen Sorgfalt betrieben wird, wie man sie bei uns nur beim Gartenbau anzutreffen gewohnt ist." Eine derartige mit solcher Sorgfalt betriebene Ausnutzung des Bodens und damit verbundenen Ertragssteigerung ist nur bei weitverbreitetem Kleinbesitz möglich. Nur dadurch ist der Besitzer mit seiner Familie in der Lage, den Acker gartenmäßig zu pflegen und das Äußerste aus ihm herauszuholen. Daher ist auch wohl der Kleinbesitz weit verbreitet. Hintze†) sagt in diesem Zusammenhang: „Es ist anzunehmen, daß nach Übergang von der anfangs bestehenden agrar-kommuni-

---

*) Hintze, K.: „Geographie und Geschichte der Ernährung". S. 140 und 141. Leipzig 1934.

*) Buschan, G.: „Illustrierte Völkerkunde". S. 582 und 581. Stuttgart 1923.

***) Navarra, B.: „China und die Chinesen". S. 544. Bremen 1901.

†) Hintze, K.: „Geographie und Geschichte der Ernährung". S. 141 und 138. Leipzig 1934.

stischen Verfassung zum Sondereigentum sich der Kleinbesitz mit Zunahme der Bevölkerung mehr und mehr ausgebildet hat." Weiter schreibt Hintze an anderer Stelle: „Diese Steigerung des Bodenertrages ist wohl in der Hauptsache auf drei Ursachen zurückzuführen: auf den Übergang von der alten agrar-kommunistischen Bestellungsform zum Privateigentum, auf die ausgedehnte Bewässerung des zur Bebauung geeigneten Bodens und endlich auf eine außerordentlich intensive Düngung."

Für Notzeiten wird auch rechtzeitig vorgesorgt, indem in eigenen besonderen Räumlichkeiten oder in öffentlichen Vorratskammern die Erntenvorräte aufbewahrt werden. „In jeder Provinz gibt es große Kornspeicher für die Ernteüberschüsse, die in Zeiten der Not dann an die hungernde Bevölkerung verteilt werden," äußert sich Buschan.*)

Zur Ernte selbst ist zu sagen, daß sie sich infolge genügender Arbeitskräfte, die zur Verfügung stehen, sehr rasch vollzieht. Die Feldarbeit ist meist nur Sache des Mannes, während die Frauen höchstens auf der Tenne beschäftigt werden. Die Männer schneiden das Getreide mit einem kleinen Sichelmesser, das an einem halbmeterlangen gebogenen Stock befestigt ist. Da die Chinesen keine Scheunen besitzen, wird auf Tennen im Freien gedroschen, und zwar mit Flegeln, häufiger noch mit steinernen Walzen, die von Tieren gezogen werden.

Die Getreidearten, sowie überhaupt alle Bodenprodukte werden in einem wohlerprobten System der Fruchtwechselwirtschaft angebaut.

3. Die in China landwirtschaftlich angebauten Kulturpflanzen.

Schon in der ältesten Geschichte Chinas, soweit Überlieferungen vorliegen, werden als Feldfrüchte 5 Arten erwähnt; 2 Sorten von Hirse, Weizen, Reis und eine Hülsenfrucht, sehr wahrscheinlich ist die Sojabohne damit gemeint. Auch heute noch bilden diese Früchte mit die wichtigsten Hauptnahrungsmittel. Infolge zunehmender Berührung mit anderen Völkern kamen natürlich immer mehr neue Pflanzen nach China, und zwar sind nach Hintze*) die neuen Getreidearten mehr vom Westen und Norden, während die übrigen Nahrungs- und Genußmittel mehr vom Süden und von der Küste auf dem Seewege eingeführt wurden.

Da der Übergang von der nordischen Flora der Mandschurei zur tropischen in der Provinz Yünnan nur sehr allmählich vor sich geht, findet man in den Provinzen, die in der Mitte Chinas gelegen sind, ein Gemisch von Pflanzengattungen, die verschiedenen Zonen angehören.

In Nordchina baut man hauptsächlich Kauliang, Weizen, Gerste, Hafer, Mais, Mohn und Hülsenfrüchte an. In Mittelchina und im Süden dagegn Reis, Zuckerrohr, Baumwolle, Indigo, Tee und Tabak.

---

*) Hintze, K.: „Geographie und Geschichte der Ernährung". S. 142. Leipzig 1934.

Ich möchte hier nicht auf alle Kulturpflanzen zu sprechen kommen, sondern nur auf die, welche für die Ernährung interessieren.

Als die wichtigsten Getreidearten kommen in China Reis, Weizen, Kauliang, Mais, Hirse und Gerste in Betracht. Im Norden fällt am meisten der Kauliang, d. h. hohes Korn, auf. Die Ähre kann bis zu 2000 Körner fassen, die die Größe von Entenschrot haben. Außer in den nördlichen Provinzen ist er noch in Mittel- und Westchina verbreitet. Im Süden fehlt er ganz. Er kommt in verschiedenen Variationen vor. Man unterscheidet roten, weißen und braunen oder hellgelben, wie ihn die Chinesen nennen. Der weiße dient ausschließlich zur menschlichen Nahrung. Die Nachfrage nach rotem Kauliang ist am größten und wird daher am meisten angebaut. Er wird sowohl als Nahrungsmittel für Menschen als auch zum Füttern des Viehes verwandt. Nebenbei wird auch Schnaps daraus bereitet.

Neben dem Kauliang ist in Nordchina eine Abart unserer Hirse sehr verbreitet. Die verschiedenen Hirsearten sind schon seit der ältesten Zeit bekannt und werden außer im Norden, dem Hauptverbreitungsgebiet, über ganz China angebaut. Unter den verschiedenen Hirsearten besitzt die Kolbenhirse die größte Bedeutung.

Sehr alt ist auch der Weizen; sein Hauptanbaugebiet ist der Norden, er ist aber über ganz China verbreitet. In den Reisgebieten Chinas ist er das Wintergetreide. Es werden verschiedene Sorten angebaut und er bildet in seinem Hauptanbaugebiet ein Hauptnahrungsmittel.

Die Gerste ist über ganz China weit verbreitet; im Westen und Süden finden wir sie nur in den höhergelegenen Teilen. Auch von der Gerste werden verschiedene Sorten angebaut. Der Chinese verwendet sie hauptsächlich als Viehfutter.

Das Hauptverbreitungsgebiet von Mais sind die westlichen Provinzen; hier wird er an den Berglehnen bis zu einer Höhe von 2600 m noch angepflanzt und an vielen Orten von der Bevölkerung in großen Mengen verbraucht.

Da Reis eines der Hauptnahrungsmittel der mittleren und südlichen Landschaften Chinas ist, ist er die Hauptfrucht der chinesischen Landwirtschaft, besonders in den wasserreichen Niedrungen; er ist zugleich die erträgnisreichste aller Kulturen, wodurch eine sehr große Verdichtung der Bevölkerung ermöglicht wird. Der Anbau von Reis erfordert aber auch größten Fleiß. Reis verlangt eine hohe Temperatur und eine starke Bewässerung. Da er beides in Mittel- und Südchina findet, sind diese seine Hauptanbaugebiete. Er findet etwa seine Anbaugrenze mit dem 32. Parallelkreis. Man unterscheidet verschiedene Arten von Reis: Wasser-, Kleb- und Bergreis. Der Klebreis enthält außer Stärke noch Dextrin und Zucker und macht etwa 15—20% des gesamten Reisanbaus aus. Die Hauptmasse bildet der Wasserreis,

der auf bewässerten Feldern gezogen werden kann. Die dritte Abart wird dagegen auf unbewässertem Boden, zumeist in gebirgigen Lagen oder nördlicher gelegenen Gebieten angebaut, wie ja auch schon sein Name sagt.

Neben diesen Hauptgetreidearten wäre noch der Hafer, Roggen und Buchweizen zu erwähnen. Hafer und Roggen kommen nur an der nördlichen Grenze Chinas vor. Roggen wird nur wenig angebaut, weil der Chinese sonderbarerweise glaubt, er sei als Nahrungsmittel ungeeignet; er dient als Viehfutter und nur in den seltensten Fällen wird er gegessen. Hafer hat nur im nördlichen Schansi teilweise eine größere Verbreitung gefunden und wird in hochgelegenen Teilen zur Hauptnahrung.

Der Anbau von Buchweizen ist in ganz China bekannt; sein Hauptanbaugebiet sind die gebirgigen Gegenden des Nordens und Westens und er dient hier in größerem Umfange als Nahrungsmittel. Er stellt an den Boden nur gringe Ansprüche und kommt sehr schnell zur Reife. Falls andere Getreidearten infolge Regenmangels mißraten sein sollten, so sät man ihn häufig noch im Spätsommer.

Neben den Getreidearten mit dem Stärkegehalt ihrer Körner bilden in einem Lande, wie China, in welchem der größte Teil der Bevölkerung von Pflanzenkost lebt, die Hülsenfrüchte mit ihrem eiweiß- und phosphorsäurereichen Samen ebenfalls eine große Bedeutung für die Volksernährung. Daher ist auch der Anbau der Hülsenfrüchte über alle Teile Chinas seit alter Zeit weit verbreitet. Es kommen für den Anbau die Sojabohne, die Wintererbse, die Pferdebohne, die Buschbohne und die Linse in Frage. Hinsichtlich der Bedeutung steht die Sojabohne von den angebauten Hülsenfrüchten an erster Stelle wegen ihres hohen Eiweiß- (38,94—46,7%) und Fettgehaltes (16,79—22,34%) und hat die weiteste Verbreitung. Bei der Sojabohne unterscheiden wir verschiedene Anbausorten. Sie wird überall angebaut, jedoch ist ihr Hauptverbreitungsgebiet mehr der Norden. — Die Wintererbse ist gleichmäßig über ganz China in allen Provinzen verbreitet. In den gebirgigen Teilen wird sie als Sommer-, in den Tälern als Winterfrucht angebaut. Im Süden steht sie als Winterfrucht häufig im Wechsel mit Reis. Die Pferdebohne kommt als Winterfrucht nur in den südlichen Landesteilen vor. Aber auch innerhalb dieses Gebietes tritt ihr Anbau gegenüber dem der Erbse weit zurück. In den nördlichen Teilen Chinas sieht man sie nur ab und zu als Sommerfrucht und dann meistens in Gärten. Sie wird in reifem wie in grünem Zustande von den Chinesen genossen. Die Buschbohne wird als Sommerfrucht feldmäßig in demselben Umfange wie die Erbse angebaut. Die Linse wird fast überall in China als Winterfrucht, meist gemeinsam mit Pferdebohnen und Erbsen angebaut, aber nur in geringem Umfange.

Die nächst wichtigste Rolle für die Masse der chinesischen Bevölkerung, neben den Getreidearten und Hülsenfrüchten, spielen die Knollen- und Wurzelfrüchte. Vor allem sind es die Batate (Süßkartoffel) und mehrere Rübenarten. Die Batate wird überall in ganz China angebaut, hauptsächlich in den nördlichen Provinzen und in den mehr gebirgigen Teilen des Landes und bildet hier ein Hauptnahrungsmittel. Auch von ihr gibt es verschiedene Abarten. Neben der Batate ist Taro die wichtigste Knollenfrucht; sie bildet ein beliebtes Nahrungsmittel. Sie ist über ganz China verbreitet, wird aber fast nur in kleinen Flächen angebaut, die nach Möglichkeit bewässert werden können. Auch das unter dem Namen Yams bekannte Wurzelgewächs wird in geringem Umfange in ganz China gezogen. Die Yamswurzel gilt als äußerst schmackhaft. Weiter sind noch die Lotospflanze und das Pfeilkraut zu erwähnen, die überall im Anbaugebiet des Reiches angepflanzt werden. Die Rhizome dienen als Nahrungsmittel. Die Kartoffel, die in China erst verhältnismäßig spät eingeführt wurde, wird nur wenig angebaut. Jedoch fand sie Richthofen*) bereits in den nördlichen hochgelegenen Teilen von Schansi und den Grenzgebieten nach der Mongolei als eine Hauptfeldfrucht verbreitet. Im allgemeinen wird sie nur von den Ärmsten gegessen, und auch dann nur, wenn die sonstigen Nährpflanzen mißraten sind. Die süßliche Batate sagt anscheinend dem chinesischen Geschmack mehr zu. — Unter allen Wurzelgewächsen hat der Rettich die größte Verbreitung über ganz China gefunden. Der Rettich gilt als unentbehrliche Zuspeise zur täglichen Nahrung und fehlt kaum bei einer Mahlzeit.

Von den eigentlichen Gemüsen wird Weißkohl wohl am reichlichsten in ganz China angebaut. Er wird meist gartenmäßig, in Schantung sogar feldmäßig, angebaut. Die Mannigfaltigkeit der Gemüse ist eine bedeutende, da sie einen Hauptbestandteil der Nahrung der weitesten Kreise Chinas bilden. Sie werden teils als Zwischenfrucht bei der Ackerbestellung gezogen oder gartenmäßig angepflanzt. An Gemüsearten sind zu nennen: Spinat, Zwiebeln, Knoblauch, Gurken, verschiedene Kürbisarten, Bambussprossen, Radieschen, Salat, Lattich, usw.

An eigentlichen einheimischen Gewürzen kommen in Frage: Senf, Pfeffer, Zimt, Anis und Ingwer. Letzterer wird sogar in Südchina feldmäßig in größerem Umfange angebaut, sonst wird seine Anpflanzung in ganz China gartenmäßig betrieben.

Zu erwähnen ist noch das Zuckerrohr, das eine Art Mittelstellung zwischen den Nahrungs- und Genußmitteln einnimmt. Es liefert den zum Süßen der Speise und Getränke kristallisierten Zucker. Im Norden wird allerdings stellenweise in ganz geringem Umfange auch aus Kauliang ein zuckerhaltiger Sirup gewonnen. In Setschuan auch

---

*) Richthofen, Ferd. Freiherr von: „Tagebücher aus China“. Herausgegeben von E. Tießen. Band II. S. 117. Berlin 1907.

noch aus dem Klebreis. Eine land- und volkswirtschaftliche Bedeutung in China als Zucker liefernde Kulturpflanze hat nur das Zuckerrohr gewonnen. Sein Anbau ist nur auf die klimatisch begünstigten Ebenen der südlichen Provinzen beschränkt, da das Zuckerrohr neben der Wärme auch zugleich viel Feuchtigkeit benötigt.

Unter den ölgebenden Pflanzen spielt der Raps die wichtigste Rolle. Erdnuß, Sesam und Perilla treten dagegen weit zurück. Raps ist über ganz China verbreitet, jedoch ist sein Hauptanbaugebiet Mittel- und Südchina. Er liefert das beste Speiseöl. Außer der Ölgewinnung werden aber auch die jungen Triebe als Gemüse genossen. Die Erdnuß wird in allen Teilen Chinas angebaut; meistens jedoch nur auf kleineren Flächen. Sie ist eine Sommerfrucht, die auch auf weniger gutem Boden noch gute Erträge liefert. Der Sesam ist gleichmäßig über ganz China verbreitet, besonders stark jedoch ist sein Anbau in Yünnan verbreitet, da er eine rein tropische Pflanze darstellt.

Der Obstbau ist in China sehr alt. Wir finden fast alle Arten von Früchten, die sowohl in der gemäßigten, als auch in der heißen Zone heimisch sind. Birnen, Äpfel, Kirschen und Pflaumen, also unsere hauptsächlichsten Früchte, gedeihen mehr in den nördlichen Teilen des Reiches, werden aber nur verhältnismäßig wenig gezogen. Das gleiche gilt vom Beerenobst. Die beliebteste Frucht Chinas und auch wohl die beste ist die Apfelsine, deren Verbrauch in China sehr groß ist. Sie wird namentlich in Mittel- und Südchina angepflanzt. Hier gedeihen weiter: Mandarinen, Zitronen, Feigen, Pfirsiche, Granat usw. Von einheimischen Früchten sind zu erwähnen: Litschi, eine der populärsten Früchte Chinas, das Drachenauge, die Loquat u. a. m. Die Weinrebe wird im Norden angebaut, doch nur selten, da der Chinese ja kein Weintrinker ist.

Von den Genußmitteln sind in erster Linie in China der Tee und das Opium zu nennen. Der Teestrauch wurde von Indien um die Mitte des 4. Jahrhunderts eingeführt. Die Gewohnheit, den Aufguß der Blätter zu trinken, ist wohl erst später aufgekommen. Der Tee ist das chinesische Nationalgetränk. Sein Hauptanbaugebiet liegt zwischen dem 24. und 32. Breitengrad. In China wird die Teestaude ausschließlich in kleinen Gärten gezogen. Sie gedeiht auf schlechtem Boden, weshalb auch die bei weitem größte Anzahl dieser Gärten in hügeligen Bezirken angelegt ist, deren Boden oft kaum besser als Sand ist. Die Provinzen Hunan, Hupe, Fukien, Kuanghung und Yünnan erzeugen vorzugsweise schwarzen Tee, Tschekiang fast nur grünen, während Anhui und Kiangsi beide Teegattungen hervorbringen. Beide Teearten werden aus denselben Blättern nur durch verschiedene Art der Behandlung gewonnen, während in Europa die Ansicht weit verbreitet ist, daß schwarzer und grüner Tee von zwei verschiedenen Arten des Teestrauches geerntet werden.

Die Mohnpflanze ist am stärksten in den westlichen Provinzen Setschuan, Schansi, Schensi und Kansu gebaut, aber auch in den anderen Provinzen wird Mohnbau betrieben. Wo früher die verschiedenen Feldfrüchte standen, sind heute große Strecken Landes in Mohnfelder umgewandelt, da der Mohnanbau bedeutend höheren Gewinn als der Anbau von Reis usw. abwirft. Die Mohnpflanze bedarf großer und sorgsamer Pflege. Sie gedeiht auf sandigem, leichten Boden am besten, muß gut gedüngt, bewässert und gejätet werden. Daher bebaut der Chinese nur kleinere Felder, die der Besitzer allein bestellen kann.

4. Die chinesische Haustierzucht.

Es soll hier ebenfalls nur von den Tieren die Rede sein, die für die Volksernährung in China von Bedeutung sind. Da in China die Ernährung der weitesten Kreise der Bevölkerung eine überwiegend pflanzliche unter reichlicher Heranziehung der eiweißreichen Hülsenfrüchte ist, wird die Viehzucht in China nur sehr gering betrieben. Tierzüchter in unserem Sinne sind die Chinesen nie gewesen, ihrem Wesen nach sind sie allein Ackerbauer. Als Haustiere, die zur eigenen Nahrung dienen, kommen in erster Linie Schweine und Geflügel in Frage. Hintze*) äußert sich darüber folgendermaßen: „Im ganzen ist die Viehhaltung nur eine geringe, was sich ohne weiteres aus dem Überwiegen des Kleingrundbesitzes erklärt, der in Südchina auf gutem Boden gartenmäßig betrieben wird und nur eine sehr geringe Viehhaltung erlaubt, wenn das überhaupt noch möglich ist. Nur stellenweise gibt es eine solche in den Gebirgen, die der Heranzüchtung von Schlachtochsen und in geringem Maße von Schlachtvieh dient. Es blieb also nur das Schwein und in geringem Umfange Schaf, Ziege und Geflügel übrig als Fleischlieferanten, deren Aufzucht aber bei weitem nicht für die große Masse der Bevölkerung solche Fleischmengen zu liefern vermag, wie es in vielen Teilen Europas und besonders Amerikas der Fall ist.“ Als Arbeitstier wird im Norden hauptsächlich das Rind gezüchtet, in Mittel- und Südchina der für die Bestellung der Reisfelder unentbehrliche Wasserbüffel. Aus religiösen Gründen lehnt der buddhistische Chinese das Rind als Fleischnahrung ab, nur in mohammedanischen Gegenden wird das Fleisch gegessen. Den Genuß von Milch und sonstigen Milchprodukten verschmäht der Chinese meist vollkommen. Das Schweinefleisch ist die hauptsächlichste tierische Nahrung des Chinesen. Da das Schwein alle Abfälle frißt erfordert die Auffütterung nur geringe Kosten und es ist daher überall anzutreffen. „Freilich verschlechtern die Abfälle, die ihm vielfach als Futter dienen, sein Fleisch ganz merklich,“ schreibt Navarra**) und

*) Hintze, K.: „Geographie und Geschichte der Ernährung“. S. 153. Leipzig 1934.
**) Navarra, B.: „China und die Chinesen“. S. 599. Bremen 1901.

fährt weiter fort: „Das von einer dicken Speckschicht umgebene Fleisch hat in der Tat auch bei weitem nicht den Wohlgeschmack des europäischen Schweines.“ Auch bei Wagner*) finden wir dieselbe Ansicht vertreten, er sagt in Bezug auf das chinesische Schwein: „Das Fleisch von Tieren, die auf die oben beschriebene chinesische Weise gefüttert wurden, hat weiter meistens einen unangenehmen Knoblauchgeruch, an anderen Orten, wie z. B. in Tsingtau, wo gegen der Nähe des Meeres viele Schweine mit Fischen und anderen Seetieren gefüttert werden, schmeckt das Schweinefleisch widerlich nach Tran. Dem Europäer sagt das chinesische Schweinefleisch in dieser Beschaffenheit nicht zu, der Chinese seinerseits aber schätzt, wie in vielen anderen Speisen, so auch im Schweinefleisch den Knoblauchgeruch, und der Geschmack nach Tran ist ihm zum mindesten nicht angenehm.“ Die Schweinezucht in China ist uralt und weltberühmt und im ganzen Reiche gut entwickelt. Nur in den von mohammedanischen Chinesen in enggeschlossener Siedlung bewohnten Gegenden, wie in den Provinzen Yünnan und Kansu, tritt das Schwein gegenüber dem Schaf, Rind und der Ziege zurück, da ja den Mohammedanern der Genuß von Schweinefleisch verboten ist.

Die Geflügelzucht wird von den Chinesen sehr stark betrieben und ist über ganz China verbreitet. Der chinesische Bauernhof weist dasselbe Geflügel auf wie der unsrige. Im Süden des Landes, wo die zahlreichen Reisfelder und Kanäle gute Vorbedingungen für Wassergeflügel bieten, wird hauptsächlich Entenzucht betrieben, im Norden steht dagegen die Hühnerzucht an erster Stelle. Daneben werden auch noch viel Gänse gehalten. Das Geflügel bildet, hauptsächlich für die reichere Bevölkerung, eine wichtige Zugabe in der Volksernährung, zumal die Landeskinder große Mengen von Eiern verbrauchen.

III. Die Fischerei in China.

Die Fischerei ist in China schon von alters her auf das sorgfältigste betrieben worden, was ja leicht in einem Lande erklärlich ist, dessen Küste mehrere tausend Seemeilen lang und das so reich an großen Flüssen mit ihren Nebenflüssen ist. Daher bilden Fische in China einen wichtigen Bestandteil der Volkskost, wie wohl kaum in einem anderen Lande der Erde, namentlich im Süden des Reiches. Viele Fischarten, die man bei uns verschmäht, werden in China von der ärmeren Bevölkerung gegessen, sogar der widerliche Haifisch; ja, die Flossen desselben gelten sogar als eine Delikatesse. Schaltiere, namentlich Krebse und Austern, ferner Muscheln, Garneelen und andere Mollusken bilden ebenfalls eine beliebte Speise. In China darf das

*) Wagner, W.: „Die chinesische Landwirtschaft“. S. 604. Berlin 1926.

ganze Jahr hindurch gefischt werden, sogar während der Laichzeit ist der Fischfang nicht verboten, doch fischen die Chinesen von sich aus während dieser Zeit fast gar nicht. Die Hochseefischerei währt von August bis April. Die Geräte der Hochseefischerei bilden Netze und Haken. In den Flüssen und Kanälen wird der Fischfang vielfach mit großen, flachen Tauchnetzen sowie mit Angeln betrieben. Wohl das eigenartigste Fischen in China ist das durch den gezähmten Kormoran. Es ist dies ein Vogel, der zur Ordnung der Ruderfüßler gehört. Auf den Seen und Kanälen kann man diese Tiere oft in Tätigkeit sehen. Navarra*) führt zu dieser Art des Fischfanges aus: „Wenn die Vögel nicht jagen, so sitzen sie gewöhnlich zu beiden Seiten des Fischerkahnes. Beim Fischen aber schwimmen sie frei im Wasser umher und tauchen in kurzen Zwischenräumen unter. Sind sie aber nach einiger Zeit ermüdet und nicht mehr geneigt zu tauchen, so treibt sie der Fischer mit der Bambusstange zum Untertauchen an. Bevor jedoch noch die Stange das Wasser erreicht hat, ist der Vogel schon wieder darunter verschwunden.

Man muß darüber staunen, welche große Zahl von Fischen die Tiere heraufholen und zwar solche von zienlicher Größe. Jedem Vogel ist übrigens um die Wurzel des Halses eine kleine Schnur gebunden, auch wohl ein Messingring gelegt, so daß er die größeren, auf dem Markte verkäuflichen Fische nicht herunterschlucken kann.

Vom Dollbord des Kahnes stürzen die Tiere auf ein gegebenes Zeichen nach allen Richtungen ins Wasser, tauchen nach den Fischen unter und bringen sie ihrem Herrn ans Boot.“

Einen gewissen Beitrag für die Küche der reichen Bevölkerung liefert auch noch die Jagd, jedoch für die allgemeine Ernährung der Massen kommt sie kaum in Betracht.

IV. Die Ernährungsweise in China.

Wie bereits aus dem vorher Geschilderten hervorgeht, machen in China Cerealien die Hauptnahrungsquelle der Bevölkerung aus, die durch gelegentliche Beigaben von Fleisch oder Fisch zweckmäßig ergänzt werden. Die wichtigste Speise in Mittel- und Südchina ist der Reis. Eingesalzenes Gemüse bildet neben Fleisch oder Fisch die Zuspeise. In Nordchina dagegen wird vorwiegend Weizen, Kauliang, Hirse und Mais gegessen, daneben Hülsenfrüchte. Nur die wohlhabende Bevölkerung in den Städten kann sich in den nördlichen Provinzen Reis als regelmäßige Nahrung leisten, da er infolge des Transportes stark verteuert ist. Aber auch im Süden des Landes, seinem Hauptanbaugebiet, kommt ein großer Teil der ärmeren Bevölkerung meist

*) Navarra, B.: „China und die Chinesen“. S. 611. Bremen 1901.

nur bei festlichen Gelegenheiten zum Genuß von Reis da er zwangsweise auf billigere Nahrungsmittel, wie Batate, Hirse, Hülsenfrüchte usw. angewiesen ist. Fleisch wird zumeist nur bei besonderen Anlässen oder Festen genossen, und zwar wird dann neben Schweine- und Hammelfleisch noch Geflügel vorgezogen. Rindfleisch wird nur von den mohammedanischen Chinesen verzehrt.

Tao*) ein chinesischer Autor, äußert sich zur chinesischen Ernährungsweise folgendermaßen: „Der Chinese ißt gedämpften Reis, wenn er ein Südchinese ist, oder Mais und Weizenbrot, wenn er ein Nordchinese ist, mit wenig Fleisch oder dem Ersatz dafür, wie getrocknete Krabben, Fische, Gemüse und Condiments, um seinen Appetit anzuregen."

Die Hauptspeise für den Chinesen ist der Reis, und welche Bedeutung er im alltäglichen Leben der Chinesen besitzt, geht schon daraus hervor, daß z. B. der Ausdruck „Reis essen" auf chinesisch gleichbedeutend ist mit „eine Mahlzeit einnehmen", ebenso lauten die drei Mahlzeiten Morgen-, Mittag- und Abendreis. Der Reis bildet in Mittel- und Südchina bei jeder Mahlzeit die Hauptspeise, und zwar wird er meist in gekochtem, oder besser gesagt, gedämpftem Zustande gegessen. Die Chinesen widmen seiner Zubereitung große Aufmerksamkeit. Über einem flachen, eisernen Kessel, der teilweise mit Wasser gefüllt ist, steht auf einem Gestell der Korb, oder ein Sieb mit dem Reis. Damit kein Dampf entweichen kann, ist das Ganze noch von einem Holzkästchen umgeben. Siedet das Wasser nun, so kocht der Wasserdampf den Reis, ohne daß er mit dem Wasser in Berührung kommt. Dadurch entsteht keine teigige Masse, sondern jedes Körnchen bleibt vom anderen abgesondert. Als Zuspeise wird im „bürgerlichen" Haushalt Fleisch oder Fisch ferner eingesalzenes Gemüse und Rüben verwandt. Als Gewürze dienen Knoblauch, Zwiebeln u.a.m. Aus dem Klebreis werden noch Kuchen bereitet, da er infolge seines hohen Klebergehaltes backfähig ist; natürlich kommt er auch in gedämpfter Form auf den Tisch. Daß einseitige Reisernährung unzulänglich ist, haben die Chinesen schon lange herausgefunden. So finden wir beispielsweise bei Hintze**) „Wie die Chinesen übereinstimmend (Syrski bei Scherzer, 1873) sagten, kann ein Individuum bei reiner Reisnahrung höchstens 15 Tage schwere Arbeit leisten, was nach unseren Kenntnissen von dem Nahrungsbedarf und dessen Zusammensetzung durchaus nicht überraschend ist. Dem Reis fehlen eben einige wichtige Bestandteile für eine vollwertige Nahrung. Es herrschte ja aber früher vielfach der Glaube, daß die Chinesen von einer Handvoll Reis zu leben und schwer zu arbeiten vermöchten."

---

*) Tao, L. K.: „Livelihood in Peking". Peking 1928.
**) Hintze, K.: „Geographie und Geschichte der Ernährung". S. 143 und 144. Leipzig 1934.

Was heute für den Chinesen der Reis bedeutet, war in alter Zeit die Hirse. Erst nachdem sich das Kulturzentrum mehr nach Süden über die große Ebene verschob, verlor die Hirse als Nährfrucht immer mehr an Bedeutung. Heute ist Hirse neben Weizen und Kauliang ein Hauptnahrungsmittel der Nordchinesen, jedoch wird sie von den besseren Ständen verschmäht, die mittleren essen sie nur ab und zu, für die ärmere Bevölkerung bildet sie in verschiedener Zubereitung neben Kauliang und Süßkartoffeln die tägliche Nahrung. Man kocht das Hirse-Korn weich und genießt es meist als Suppe; Klöße und Brote aus Hirsemehl sind seltener.

Für die reichere Bevölkerung in den nördlichen Provinzen ist der Weizen ein Hauptnahrungsmittel. Als ganzes Korn wird es nie zubereitet, sondern vor seiner Verwendung wird der Weizen erst zu Mehl vermahlen. Das Weizenmehl wird zumeist zur Herstellung von den in China so beliebten Nudeln verwandt. Als Delikatesse gelten die sogenannten Neujahrsklöße: ein dünn ausgewalzter Nudelteig wird mit kleingehackten Fleischarten, Gemüsen und Gewürzen gefüllt und in Form von Klößen pyramidenförmig zusammengelegt, die auf Holzgeflechten über kochendem Wasser gedämpft und warm verspeist werden. Ferner bereitet man aus dem Weizenmehl verschiedene Brotarten, die ohne jegliche Zutaten von Milch, Eiern oder Butter, lediglich mit Wasser und etwas Salz gebacken werden. Auch Kuchen, Keks, Biskuits usw. werden aus Weizenmehl bereitet.

Für die ärmeren Volksschichten ist außer Hirse noch der Kauliang im Norden Chinas als Nahrungsmittel weit verbreitet. „In Nordchina gibt es ausgedehnte Bezirke, in denen außer Kauliang und Hirse selten eine andere Getreideart genossen wird, in ganzer oder gemahlener Form, mit oder ohne etwas Weizenmehl," führt Hintze*) aus. Kauliang wird auch oft stark gekocht als breiartige Masse und als Suppe verzehrt. In Form von Graupen werden die Körner auch oft verarbeitet.

Hafer, der nur im nördlichsten China vorkommt, wird dort oft geröstet verzehrt. Meist bereitet man aber aus dem Mehl einen Teig, der um die Finger gerollt und auf Geflechten über kochendem Wasser gedämpft wird. Bei Richthofen**) finden wir eine genaue Beschreibung der Zubereitung dieser Haferspeise. Er schreibt: „Hafer bildet, wie es scheint, überhaupt in allen hochgelegenen Teilen des nördlichen Schansi die Hauptnahrung. Man macht aus dem Teig kleine ovale Scheiben, jede wird um den Finger zu einem Zylinder zusammengelegt. Diese kleinen Röhren werden dann in einem kreisrunden

---

*) Hintze, K.: „Geographie und Geschichte der Ernährung". S. 143 und 144. Leipzig 1934.

**) Richthofen, Ferd. Freiherr von: „Tagebücher aus China". Herausgegeben von E. Tießen. Band II. S. 158. Berlin 1907.

Geflecht senkrecht nebeneinander gestellt und in einen flachrunden eisernen Kessel gesetzt, darauf erst mit einer Watte, dann mit einem hölzernen Deckel zugedeckt. Im Kessel kocht Wasser. Dieses in Dampf gekochte Hafergericht heißt Yu-mien wo wo (Hafermehl) und wird in fabelhaften Quantitäten verzehrt."

Weiter werden im Norden noch viel Reis und Buchweizen konsumiert. Die Maiskolben werden über dem Feuer geröstet und dann gegessen, oder man macht eine Art Brot oder Kuchen daraus.

Einen wichtigen Bestandteil der Nahrung der Chinesen machen die Gemüse aus, die frisch, getrocknet oder gesalzen zu jeder Mahlzeit gegessen werden. Von den Hülsenfrüchten werden Bohnen am meisten verzehrt, daneben auch viel Erbsen. Sie werden in den mannigfaltigsten Zubereitungen von der chinesischen Bevölkerung gegessen: frisch und getrocknet, mehr im Norden gemahlen in Form von Nudeln. Hauptsächlich dienen sie zur Bereitung von Gemüsen, auch wird aus denselben eine Art Quark hergestellt, der die Milchprodukte wie Butter, Käse usw. ersetzt. — Denn eigenartigerweise sagen dem Chinesen Milch und sonstige Milchprodukte nicht zu; der Geruch ist ihm widerlich, sodaß er sie vollkommen ablehnt, im Gegensatz zu den mongolischen Nachbarn. Diese Ablehnung ist für den Chinesen bezeichnend, nur Säuglinge erhalten, wenn besondere Umstände unbedingt dazu zwingen, Kuhmilch. —

Die Verwendung der Sojabohne ist eine vielseitige. In Süd- und Westchina wird sie fast nur als Nahrungsmittel verwandt, in den nördlichen Provinzen wird auch Öl daraus gewonnen. In frischem Zustand wird sie als Gemüse und Suppe gegessen. Aus dem Mehl der Samen wird eine ganze Reihe von Speisen bereitet; besonders die gelatinierten Nudeln. Ferner wird aus ihr nach einem umständlichen Gärungsprozeß eine vielbenutzte Sauce hergestellt. Das aus ihr gewonnene Öl gilt als minderwertig, und wird zur Zubereitung von Speisen nur von der ärmeren Bevölkerung benutzt. Von den ärmeren Schichten werden auch außer den oben genannten Hülsenfrüchten noch die Linse verspeist, meist in gekochter Form.

Die Batate wird gewöhnlich in gekochtem Zustand als Suppe oder für sich allein und noch ganz heiß des Morgens verzehrt. Sie wird aber auch gebraten. Aus dem Mehl der „Süßkartoffel" bereitet man auch Brei, weiter wird es zu Nudeln und sonstigen Teigwaren verarbeitet. Sie dient hauptsächlich der ärmeren Bevölkerung als Nahrungsmittel. Die jungen Stengel und Triebe ißt man auch als Spinat.

Ein weiteres beliebtes Nahrungsmittel sind die Knollen der Taro; sie werden zumeist in gekochter Form verschieden zubereitet, aber auch roh in zerkleinertem und scharf eingemachtem Zustand verzehrt. Infolge ihrer leichten Verdaulichkeit und ihres hohen Gehaltes an Nährstoffen, wird Taro viel von Kindern und alten Leuten gegessen.

Die Yamswurzel gilt als sehr schmackhaft; da ihr Anbau jedoch sehr teuer ist, kommt sie nur für die bemittelten Schichten der Bevölkerung als Nahrungsmittel in Frage. Sie soll Wohlbeleibtheit erzeugen, wonach jeder begüterter Chinese trachtet. Ein magerer Mandarin wäre z. B. eine Abnormität.

Die Rhizome der Lotospflanze werden von den Chinesen in gekochter Form als Nahrungsmittel sehr geschätzt, besonders werden sie von Greisen und Kindern genossen, da sie ebenfalls leicht verdaulich sind. Sie kommen allerdings auch nur für wohlhabende Leute in Betracht. Ebenso liefern die Rhizome des Pfeilkrautes eine nahrhafte Speise. Aus den Knollen bereitet man auch Stärkemehl. In Scheiben geschnitten und scharf eingemacht gelten sie als pikante Zuspeise, ebenso der Rettich.

Von den eigentlichen Gemüsen wird Weißkohl am meisten verzehrt. Man erhält ihn fast das ganze Jahr hindurch frisch. Man ißt ihn roh, gekocht und auch eingesalzen und dann an der Sonne getrocknet. Er ist eines der verbreitesten Gemüse in ganz China.

Rüben werden ebenfalls fast zu jeder Mahlzeit gegessen, entweder in frischer oder gesalzener Form. Spinat wird gleichfalls viel aufgetischt, stets in gekochtem Zustand. Ein weiteres beliebtes Gemüse bilden Knoblauch und die Zwiebeln, und zwar die Knolle sowohl wie der Stengel. Das gleiche gilt vom Kürbis, der gekocht als Zuspeise zum Reis dient. Ein Lieblingsgericht der Chinesen bilden auch die Bambussprossen. Navarra*) schreibt hierüber: „Die jungen Schößlinge bilden ein Lieblingsgericht nicht nur der Landeskinder, sondern auch vielfach der in China lebenden Ausländer. Werden sie gestovt, so erinnert ihr Geschmack an Spargel. Man macht sie auch ein, indem man sie einsalzt oder in Zucker einkocht."

Salata erfreuen sich ebenfalls großer Beliebtheit. Sie werden aus Rüben, Kohl, Gurke, Lattich, Radieschen usw. bereitet.

Da sowohl der in Mittel- und Südchina genossene Reis, als auch die im Norden hauptsächlich genossenen Mehl- und Kartoffelspeisen an und für sich keinen ausgesprochenen Eigengeschmack haben, sondern meist fade schmecken, so gibt ihnen der Chinese würzige Zutaten bei, um sie schmackhafter zu gestalten. Zu diesen Zutaten gehören neben Knoblauch, Zwiebeln, Pfeffer, Öl, Essig usw. vor allem der beliebte Rettich, der sowohl bei armen als auch bei reichen Chinesen eine unentbehrliche Zuspeise ist. Der Rettich wird an der Sonne getrocknet, dann in Salzwasser eingelegt, bis er ganz davon durchtränkt ist. Zu den Mahlzeiten wird er in kleinen Würfeln geschnitten gereicht.

Die Speisen, die mit Butter bzw. Fett zubereitet werden müssen, werden in China viel mit gereinigtem Sesamöl angemacht.

---

*) Navarra, B.: „China und die Chinesen". S. 577. Bremen 1901.

Die Chinesen neigen zwar zum Vegetarianismus, aber nicht in dem Sinn, wie wir ihn auffassen. Deshalb spielt die animalische Kost im Leben des Chinesen nur eine ganz unwesentliche Rolle. Meist gibt es nur an Festtagen Fleischgerichte. Als Fleischspeisen kommen hauptsächlich Schweinefleisch, Hammelfleisch und Geflügel und außerdem noch Fisch in Betracht. Schweinefleisch ist in ganz China und zu jeder Zeit erhältlich. Die ärmeren Volksklassen verzehren auch noch Fleisch vom Pferd, Kamel, Esel und Maulesel, das für sie wegen der Billigkeit in Frage kommt. Im Innern des Landes, wo man schlecht sonstiges Fleisch oder besonders Fische käuflich erwerben kann, werden von der armen Bevölkerung auch teilweise Hunde und Katzen gegessen, ja sogar Ratten und Mäuse.

Wild wird häufig während der Winterzeit genossen, und zwar kommen hierbei Rehe, Eber, Hasen, Fasane, Rebhühner, Schnepfen usw. in Frage. In Mittel- und Südchina bilden Fische eine sehr beliebte Volksnahrung. Man salzt sie gewöhnlich ein, geräuchert finden sie beim Chinesen keinen Anklang.

Geflügel, insbesondere Hühner, Enten und Gänse, bilden besonders für wohlhabende Kreise eine beachtenswerte Fleischzugabe; besonders der Entenbraten fehlt selten bei einem Gastmahl. Eine wesentliche Rolle für die gesamte Bevölkerung dagegen bilden die Eier, die in jeder Form verzehrt werden. Man ißt sie entweder gekocht oder roh, häufig auch als Eierkuchen, dabei sind sie mit Gemüse vermischt. Eine Delikatesse bildet die Zubereitungsart, die von uns Europäern fälschlicherweise als „faules Ei“ bezeichnet wird. Hierbei werden die Eier in eine Lehmschicht oder in eine Reishülsenmasse gelegt, sodaß keine Luft an die Eier kommt. Nach einigen Wochen bzw. Monaten färbt sich der Eidotter dunkelgrün. Je länger die Eier in dieser Einhüllung liegen, desto intensiver verfärbt sich der Dotter und um so geschätzter ist der Geschmack des Eies. Mitunter liegen die Eier so mehrere Jahre.

An Konserven kennt man in China nur Frucht- und Gemüsekonserven, während Fleisch nicht konserviert wird. Die Früchte werden in Zucker, Honig oder Sirup eingemacht, mitunter werden sie auch getrocknet. Gemüse wird zumeist eingesalzen, mehrere Gemüsearten trocknet man auch, wie Kohl und Rüben, sowie Bambussprossen.

Das Obst wird zumeist — mit Ausnahme der Konservierung — frisch gegessen und zwar ziehen die Chinesen harte Früchte vor, sodaß z. B. Aprikosen und Pfirsiche sehr oft in halbreifem Zustand verzehrt werden.

Der Unterschied in der Verpflegung bzw. der Speisen zwischen den Armen und Reichen ist in China ein gewaltiger, wie wohl sonst kaum in einem anderen Lande. Wolf*) schreibt z. B. von der Ernährungsweise der Kulis: „Kohlsuppe mit darin aufgekochtem ge-

*) Wolf, E.: „Meine Wanderungen. I. Im Innern Chinas“. S. 30. Stuttgart 1901.

schrottetem Kauliang ist in der Hauptsache die Nahrung der ärmsten der armen Kulis dieser Welt — des chinesischen Kulis." Die wohlhabenden Chinesen dagegen führen ein Schlemmerleben, jedoch machen sie ja nur eine dünne Schicht der Gesamtbevölkerung aus. „Man muß nur einmal ein chinesisches Festessen mitgemacht haben mit seinen endlosen Gängen, um die hohe, wenn auch im Geschmack von der unseren in mancher Hinsicht abweichende Kochkunst bewundern zu können. Der reiche Chinese, als ausgesprochener Realist, ist ein Gourmet, der großes Gewicht auf gute Küche legt, nicht nur qualitativ, sondern auch quantitativ; Wohlbeleibtheit ist ein sichtbares Zeichen seines Reichtums und damit seines Ansehens," führt Hintze*) aus. Buschan**) sagt dazu: „Im Mittelstand und in den höheren Gesellschaftsklassen wird bekanntlich sehr gute, reichliche, oft raffinierte Küche geführt, von deren Seltsamkeiten manches Ungereimte erzählt wird. Die chinesische Kochkunst blickt nach vielen historischen Zeugnissen auf eine lange und rühmliche Geschichte zurück." So verzehren beispielsweise die wohlhabenden Klassen verschiedene Arten von Flechten und Moosen. Man richtet Suppen aus Algen her oder kocht sie einfach und ißt sie mit Saucen, welches als eine Lieblingsspeise gilt. Bei Richthofen***) lesen wir z. B., daß Seetang ein bedeutendes Nahrungsmittel der Chinesen geworden ist. Ferner fehlt auf keiner Festtafel die Vogelnestersuppe und verschiedene Pilzgerichte. Diese Vogelnester sind das Produkt einer im ostindischen Archipel vorkommenden Seeschwalbenart, und gelten bei den Chinesen als große Leckerbissen.

Die Chinesen sind im allgemeinen genügsam, was sich auch in der Anzahl der Mahlzeiten zeigt, die sich meist auf 2 beschränkt, seltener 3. Als äußerst genügsam wird der chinesische Bauer geschildert. Fleischkost ist im bäuerlichen Hause eine Seltenheit. Navarra†) bestätigt dies, wenn er sagt: „Zwei Pfund Reis, die wenige Pfennige kosten, mit einem Imbiß, der aus gesalzenem Fisch, einer Art Sauerkohl, Gemüsen und mitunter auch Früchten besteht, die ebenfalls für einige Pfennige zu haben sind, machen die gewöhnliche Tagesration des Bauern aus." Auch Hintze††) sagt zur bäuerlichen Ernährungsweise: „Der arme Bauer ißt seine Hirsesuppe, in Wasser gedämpftes Brot aus Kauliang und einige Würfel gesalzener Rüben dazu." Auch bei

---

*) Hintze, K.: „Geographie und Geschichte der Ernährung". S. 155 u. S. 143. Leipzig 1934.

**) Buschan, G.: Illustrierte Völkerkunde". S. 585 und 586. Stuttgart 1923.

***) Richthofen, Ferd. Freiherr von: „Tagebücher aus China". Herausgegeben von E. Tießen. Band I. S. 139. Berlin 1907.

†) Navarra, B.: „China und die Chinesen". S. 284 und S. 285. Bremen 1901.

††) Hintze, K.: „Geographie und Geschichte der Ernährung". S. 155 und 143. Leipzig 1934.

Buschan*) finden wir die Genügsamkeit des Bauern geschildert, er schreibt: „Die bäuerliche Bevölkerung ißt im Winter zweimal bis dreimal, im Sommer, wo die Feldarbeiten sich häufen und vom Morgengrauen bis spät abends die Kräfte in Anspruch nehmen, nimmt man drei Mahlzeiten ein."

Der chinesische Bauer ist Selbstversorger, sein Feld bringt genügend Feldfrucht und Gemüse. Das Fleisch, das selten seinen Tisch ziert, liefert das Geflügel und das Hausschwein und ab und zu gibt es mal Fische. Wenn die Ernte nicht gut ausfällt, geht es dem Bauern äußerst schlecht, „aber auch in guten Zeiten begnügt sich die Landbevölkerung mit den einfachsten Speisen," lesen wir an anderer Stelle bei Navarra**), und er fährt dann fort: „Die Nahrung besteht zumeist aus Reis, Mohrhirse (Sorghum), Mais und Bohnen. Ein Stückchen Weizenbrot ist ein nicht alltäglicher Leckerbissen, und dasselbe gilt von den Fleischspeisen."

Über die Ernährung der städtischen Schicht, beispielsweise der Handwerker, macht Witfogel folgende Angaben: sie ist äußerst knapp gehalten, zwei Mahlzeiten sind die Regel, drei kommen vor, sind aber selten. Die häufigsten Speisefolgen sind die nachstehenden: a) Maiskuchen, rohe Zwiebeln und Suppe. b) Reis, rohe Zwiebeln und Suppe. c) Nudeln, rohe Zwiebeln, Salzgurken, Suppe. Fleisch gibt es in den größeren Werkstätten einmal oder zweimal im Monat, sowie in einigen dieser Werkstätten auch an Festtagen. Diese Ernährungsart soll für die Handwerker Nordchinas überhaupt die gewöhnliche sein. Tischler, Maurer usw. erhalten 2 Mahlzeiten täglich.

Über die körperlichen Leistungen der chinesischen Taglöhner trotz einfachster Ernährung macht Navarra***) folgende Ausführungen: „Den ganzen Tag über wird man ihn Lasten tragen sehen, deren Fortschaffen dem europäischen Lastträger in manchen Fällen — für die Dauer wenigstens — unmöglich wäre. Dies leistet der Kuli bei einer Kost, welche fast ausschließlich aus Reis besteht. Der bezopfte Arbeiter beweist daher zur Genüge, daß animalische Lebensmittel zur Verrichtung schwerer Arbeiten nicht durchaus notwendig sind, und daß der Vegetarianer als ein recht tauglicher Kämpe in den Reihen jener Menschen dasteht, welche sich durch schwere Handarbeit ihr tägliches Brot verdienen."

Nachdem nun die einzelnen Gerichte und ihre Zubereitungsarten geschildert sind, möchte ich noch auf die Mahlzeit selbst zu sprechen kommen und auf die Sitten und Gebräuche während des Essens.

Morgens, nachdem der Chinese kaum aufgestanden ist, trinkt er gewöhnlich ein Täßchen Tee, der das chinesische Nationalgetränk

*) Buschan, G.: „Illustrierte Völkerkunde". S. 585 und S. 585. Stuttgart 1923.
**) Navarra, B.: „China und die Chinesen". S. 289. Bremen 1901.
***) Navarra, B.: „China und die Chinesen". S. 234. Bremen 1901.

darstellt. Das Frühstück wird gegen 10 Uhr und das Mittagsbrot gegen 5 Uhr nachmittags eingenommen. Die unteren und mittleren Volksschichten essen meistens in hockender Stellung, wobei die Männer ihre Kopfbedeckung auflassen. Servietten kennt man in China nicht. Nach der Mahlzeit wäscht man sich die Hände und den Mund mit einem in warmes Wasser getauchten Stück Tuch ab.

Wie allgemein bekannt ist, kennt der Chinese Messer und Gabel als Eßbesteck nicht, sondern er bedient sich der Eßstäbchen und für besondere Zwecke, wie beispielsweise für Suppen, eines Löffels. Daher ist es notwendig, daß alle Gerichte in bereits zerkleinerter Form auf den Tisch kommen, das Fleisch ist ohne Knochen und bereits in kleine Würfel geschnitten. Die Eßstäbchen werden zumeist aus Bambus oder Holz hergestellt, die Spitze ist mit Silber oder Elfenbein versehen. Ausländer verstehen damit nur sehr selten umzugehen. Diese Stäbchen sind für weniger feste Speisen äußerst unpraktisch und so werden sie auch beim Essen von halbflüssigen Dingen mehr zum Schieben benutzt, indem der Chinese den Mund an den Rand des Tellers setzt und die Speisen auf die Zunge schiebt. „Eine große Gesellschaft Reis oder Gemüse essen zu sehen, ist für den Europäer, der an eine elegante Art des Essens gewöhnt ist, kein appetitlicher Anblick," führt Navarra*) aus.

Bei größeren Essen zeigt der vornehme Chinese natürlich auch bessere Sitten. Diese Diners finden stets ohne Damen statt. Auffallend ist weiter, daß dabei die Tafel meist nie mit Blumen geschmückt ist, diese werden durch geschickte Anordnung der Zuspeisen ersetzt. Wegener**) bestätigt dies, wenn er schreibt: „— so erinnere ich mich nicht, je auf einer rein chinesischen Mandarinentafel Blumen gesehen zu haben. Der angenehme Anblick wird dadurch erzielt, daß die Fülle der kalten Beigerichte, die zum Diner gehören, bereits vorher in hübschem Geschirr und zierlich gehäuft auf der Tafel stehen." Eigentümlicherweise wird der „Nachtisch" immer vor dem eigentlichen Diner gereicht. Bei Exner***) finden wir ein derartiges Diner folgendermaßen geschildert: „Als Teller erhielt jeder Gast eine kleine, kaum dessserttellergroße Blechschale, welche während der 40 bis 50 Gerichte, die uns das Gastmahl brachte, niemals gewechselt wurde. Etwaige Überbleibsel vom vorigen Gang leerte man kurzer Hand unter den Tisch, eventuell auch auf den Tisch selbst aus. Mit Ausnahme einer höchst delikaten Haifischflossensuppe, welche einem jeden separat in kleinen Eßnäpfen serviert wurde, pflegten alle übrigen Speisen für jeden Tisch in nur einer Schüssel aufgetragen zu werden, aus der die Gäste alsdann entsprechende Stücke mit ihren Eßstäbchen auf ihren

---

*) Navarra, B.: „China und die Chinesen". S. 234. Bremen 1901.
**) Wegener, G.: „Im innersten China". S. 164. Berlin 1926.
***) Exner, A. H.: „China, Skizzen von Land und Leuten". S. 128, 129 und 130. Leipzig 1889.

Teller herüberlangten. Wollte ein Herr sich dem Andern besonders höflich erzeigen, so pflegte er wohl auch mit seinen Stäbchen einen besonders schönen fetten Bissen aus der Auftragsschüssel oder von seinem Teller zu nehmen und dem Nachbar in den Mund zu schieben.— Das Mahl wurde eröffnet mit einer Anzahl pikanter Vorspeisen, als Melonenkernen, Rosinen, verzuckerten Nüssen, Ingwer, Krabben und Schnecken, sowie einer Menge verschiedenartiger rot und weiß überzuckerter kleiner Kuchen. Hierauf folgt eine kräftige Haifischsuppe, ein Gericht Schnecken, sowie die bei keinem chinesischen Diner fehlenden, während längerer Zeit eingegraben gewesenen Enteneier, ein Gericht, das uns Europäern anfänglich weniger seines senfartigen Geschmacks wegen als durch seine uangenehme Farbe widersteht. Das Weiße dieser Salzeier hat während der langen Dauer ihrer Eingrabung eine fast schwarze Färbung angenommen, während die Farbe des Eigelbes in den verschiedensten Nuancen von dunkelgrün spielt. Als weiteres Gericht erschien ein fast in europäischer Weise zubereiteter Kochfisch, dessen Zerlegung mittels der beiden Eßstäbchen mir nicht wenig Schwierigkeiten bereitete, da ich in dem Gebrauch dieser primitiven Bestecke damals noch jeder Routine ermangelte. Die nachfolgende Speise, welche ich bei ihrem Erscheinen für ein Gericht gesottener Taubeneier ansah, entpuppte sich als eine Art Croquets aus Fischfleisch. Es folgten alsdann nacheinander verschiedene mit seetangartigen oder gallerartigen Massen verdickte Suppen, welche in nur je einem Napf für alle inmitten der Tafel niedergestellt wurden. Da weder der Inhalt dieser Gefäße meinem Gaumen Befriedigung zu gewähren vermochte, noch die Tatsache, daß ein jeder der Gäste mit seinem beständig im Gebrauch befindlichen Löffel in die gemeinsame Schüssel hineinfuhr, eine appetitreizende Wirkung auf mich ausüben konnte, so verhielt ich mich hierbei möglichst zurückhaltend, ebenso benutzte ich die Gelegenheit des Ausschüttens der Blechteller mehrfach dazu, einzelne mir unsympathische gallerartige Präparate der chinesischen Kochkunst, wie Quallen und Fischgekröse usw. unbemerkt unter den Tisch zu den bereits befindlichen diversen Abfällen zu lancieren. Als besonders delikat zubereitete Speisen will ich noch anführen: Taubeneier mit Pilzen geschmort; gestobte Bambussprossen; Seeschnecken in Hühnerbrühe mit Schinken; geschmorte Lilienwurzeln, wilde Enten mit Schantung-Kohl, sowie fettes scharf geröstetes Ferkelfleisch und Entenbraten. Letzterer wurde in zweierlei Zubereitung serviert, einmal als in Würfel geschnittenes mageres Fleisch und außerdem als scharf geröstete mit einer Speckunterlage versehene braune Hautscheiben. Speziell dieser letztere Gang fand zahlreiche Verehrer, nur machte sich bei dieser überaus fetten Speise der Mangel jeglichen Brotes oder einer Kartoffel für uns Europäer sehr fühlbar.

Zwischen den einzelnen Gängen pflegten Wirt und Gäste einander zuzutrinken, was mit entsprechenden Verbeugungen, ähnlich unseren Gebräuchen, vor sich ging. Weniger nach unserem Geschmack war die Art und Weise, in welcher die chinesischen Gäste ihrer Befriedigung über die Güte der genossenen Delikatessen glaubte Ausdruck geben zu müssen. Diese Äußerungen ihrer vollsten Befriedigung hatten täuschende Ähnlichkeit mit gewissen Tönen, die zuweilen in Berliner Weißbierstuben gehört werden sollen."

Interessant ist auch die Speisekarte eines chinesischen Diners. Im allgemeinen besteht das Festessen aus einer ganz bestimmten Anzahl von großen und kleinen Gängen, je nach dem Geschmack oder den Mitteln des Gastgebers. Ich lasse nun eine derartige Speisekarte folgen, wie Giles*) sie schildert. Die Reihenfolge der einzelnen Gänge ist:

„I. Haifischflossen mit Krabbensauce.
1. Gebackene Taubeneier mit Pilzen.
2. Geschnittene Seeschnecken in Hühnersuppe mit Schinken.

II. Wilde Enten und Schantungkohl.
3. Gebackene Fische.
4. Fettes Schweinefleisch in Reismehl gebraten.

III. Geschmorte Lilienwurzeln.
5. Hühnchen in Früchten mit Schinken.
6. Geschmorte Bambusschößlinge.

IV. Gebratener Schellfisch.
7. Geschmorter Fasan.
8. Pilzsuppe.
Abgeräumt. — — Zwei Schüsseln gebackener Pudding, ein süßer, ein gesalzener mit zwei Schüsseln gedämpften Pudding, ebenfalls ein süßer, ein gesalzener. (Diese vier werden zugleich auf den Tisch gesetzt und mit ihnen eine Tasse Mandelschleim).

V. Gesüßte Enten.

VI. Schnitte von Hühnchen in Öl gebraten.

VII. Gekochter Fisch (irgendeiner Art) mit Sauce.

VIII. Schnitte vom abgekochtem Hammelfleisch in Schweinefett gebraten.

Die letzten vier großen Gänge werden nacheinander auf den Tisch gesetzt und nicht fortgenommen. Darauf wird noch als fünfter eine Schale Suppe aufgetragen und in kleinen Näpfchen Reis serviert, der mit Suppe übergossen wird und damit ist das Mahl zu Ende."

---

*) Giles, H. A.: „Chinesische Skizzen". Ins Deutsche übertragen von W. Schlösser. S. 203. Berlin 1878.

Nach Beendigung eines solchen Diners werden dann noch Tabak und Tee gereicht, auch Opium für diejenigen, die diesem Genuß zugetan sind.

Aus allem ist zu entnehmen, daß die chinesischen Gerichte uns Europäern unangenehm schmecken. Es wird zumeist alles ohne Salz und in einem Überfluß an Schweinefett, das zumeist tranig schmeckt, zubereitet. Knoblauch fehlt an fast keiner Speise. Die Braten allerdings, die bei einem Diner serviert werden, sagen auch dem europäischen Gaumen sehr zu.

Zu den gewöhnlichen Mahlzeiten trinkt der Chinese warmes Wasser, niemals kaltes. Während eines Festmahles wird eine Art Wein getrunken und zwar stets warm aus winzigen Gläschen. Da man sich sehr oft zutrinkt, wird bei einem chinesischen Diner mitunter recht wacker gezecht. Es ist dabei Sitte, daß das kleine Gläschen jedesmal mit einem Zuge geleert wird und zum Beweis, daß es leer ist, wird es oft umgestülpt, oder es wird dem Betreffenden schräg entgegengehalten. Als beste Sorte gilt der „Scharsing". Diese Weine haben nur geringen Alkoholgehalt und besonders kalt sagen sie uns Europäern wenig zu.

Im allgemeinen ist zu sagen, daß die Chinesen in Bezug auf Trinken ebenfalls sehr mäßig sind. Das in ganz China gebräuchlichste alkoholische Getränk wird mit „Samschu" bezeichnet. Es ist dies ein Reisschnaps, der sehr billig ist. Sein Geschmack ist fade, besonders wenn er kalt getrunken wird, wenn er jedoch heiß genossen wird, wie es ja Landessitte ist, schmeckt er ganz angenehm. In Nordchina wird „Samschu" vielfach aus Kauliang gebrannt, der auch im Norden des Reiches verkonsumiert wird. Was „Samschu" für das „Volk" bedeutet, ist der schon weiter oben erwähnte „Schaosing" für die bemittelten Chinesen. Wein in unserem Sinne gibt es in China nicht.

Das Nationalgetränk der weitesten Kreise in China ist der Tee. Der Chinese trinkt Tee zu jeder Zeit, seine Mahlzeiten beginnt und beendet er zumeist damit. Seine Zubereitungsweise ist gegenüber der unsrigen verschieden. Navarra*) schildert sie folgendermaßen: „Man schüttet den Tee in die Tasse oder in kleinere Krüge, gießt kochendes Wasser darauf und trinkt ihn, ohne ihn lange „ziehen" zu lassen. Die Täßchen sind mit Deckelchen versehen. In dem Tee wird weder Zucker noch Milch hinzugetan. Das Teeblatt hat nicht den geringsten Fabrikationsprozeß durchgemacht. Es ist das natürliche vom Strauche gepflückte Blatt, getrocknet und aromatisiert, vielfach mit Jasminblüten. Der Chinese bietet übrigens jedem Gaste sofort, nachdem er das Wartezimmer betreten hat, Tee an. Ausländer machen oft einen Fehler, indem sie diese chinesische Sitte nicht befolgen. Sie gehört zu einem höflichen und freundlichen Empfange." Richt-

*) Navarra, B.: „China und die Chinesen". S. 238 und 239. Bremen 1901.

hofen*) faßt seine Ansicht über die Chinesen mit folgenden kurzen Worten zusammen: „Statt Bier schlürfen sie heißes Wasser, neben Tabak rauchen sie Opium, und ihre Nahrung besteht in den Früchten des Feldes."

Das einzige Laster, welches der Chinese besitzt, ist der Genuß von Opium. Richthofen*) stellt in seinen Aufzeichnungen fest, „daß die Bewohner der nördlichen Provinzen, besonders diejenigen von Schansi und Honan, dem Laster mehr ergeben sind als diejenigen des Südens; so waren z. B. die Anzeichen des Opiumgenusses in Hunan nur wenig ersichtlich." An anderer Stelle betont Richthofen,*) daß in Schansi an mehreren Orten bis zu 90% der erwachsenen männlichen Bevölkerung dem Laster ergeben sind und daß es auch unter Frauen nicht ungewöhnlich sei. Über die Auswirkung dieses Lasters finden wir weiter bei Richthofen*) folgende Ausführungen: „Die Bevölkerung ganzer Städte ist durch die hageren Gesichter und den starren Blick, welche eine Folge des Opiumgenusses sind, entstellt. Viele Beispiele werden mir erzählt, wo ein reicher Mann sein ganzes Eigentum infolge des Lasters verloren hatte. Es macht ihn indolent, er geht seinen Geschäften nicht mehr nach, er verliert die geistige Spannung, die Nerven werden schwach, es kommen Verluste auf Verluste, bis sein Reichtum dahin ist, und selbst dann kennt er nichts als den Genuß der verderblichen Pfeife. Für sie gibt er sein Letztes hin: er verkauft sein Wohnhaus, zuletzt seine Kinder und seine Frau bis er nichts mehr hat und schließlich dem Hungertode verfällt." Es wäre jedoch ein Irrtum anzunehmen, daß dieses Laster nun ganz allgemein in China verbreitet sei. In den Opiumhöhlen trifft man entweder „ausschweifende Lebemänner oder demoralisierte Nichtstuer an," wie sich Exner**) ausdrückt und fährt später fort: „Das Opiumrauchen als ein Nationallaster, als einen Fehler der gesamten chinesischen Bevölkerung bezeichnen wollen, würde dasselbe sein, als wollte man sämtliche Europäer zu Säufern stempeln, weil es unter ihnen hoch- und niedergeborene Trunkenbolde gibt." Den Genuß von Opium kann sich nur der wohlhabende Chinese leisten.

Zusammenfassend kann festgestellt werden, daß die alltägliche Nahrung der Bevölkerung in China einfach, leicht verdaulich und auch sehr billig ist. Die Chinesen verzehren Dinge, die in jedem anderen Lande verachtet werden würden. Es muß aber auch zugegeben werden, daß der Chinese anscheinend ein ganz besonderes Talent zur Kochkunst hat. Er versteht aus den einfachsten Nährstoffen und Mitteln ihm zusagende Speisen zu bereiten. Es gibt kaum etwas,

---

*) Richthofen, Ferd. Freiherr von: „Tagebücher aus China". Herausgegeben von E. Tießen. Band I. S. 244, 564 und 565. Berlin 1907.

**) Exner, A. H.: „China, Skizzen von Land und Leuten". S. 56. Leipzig 1889.

das lebt und wächst, was die Chinesen nicht zu Nahrungszwecken benutzen.

Nach Hintze*) hat der chinesische Autor L. K. Tao genauere Angaben über die verzehrten Mengen von Fett, Kohlehydraten und Eiweiß und die Verteilung des Kaloriengehaltes auf die einzelnen Nahrungsstoffe gemacht und nennt folgende Zahlen: durchschnittlich wurden von 200 Personen — die in Peking lebten und den verschiedensten Berufen angehörten — für den Tag an Nahrungsmitteln 998,76 g verbraucht, die 29,61 g Fett, 75,88 g Eiweiß und 505,27 g Kohlehydrate enthielten, was 2595,41 Kalorien entspricht.

In einem so großen Reich wie China gibt es natürlich in der Lebensweise mehr oder weniger ausgesprochene Eigentümlichkeiten je nach den Bodenverhältnissen und den klimatischen Verhältnissen, aber trotzdem weist die Ernährung in China keine so großen Unterschiede auf, wie man nach der ungeheuren Ausdehnung des Reiches anzunehmen berechtigt wäre. Für die große Masse der Bevölkerung einheitlich in ganz China werden Milch und Milchprodukte abgelehnt und die pflanzliche Ernährungsweise, wobei die Breinahrung noch vorherrscht, überwiegt bei weitem.

*) Hintze, K.: „Geographie und Geschichte der Ernährung". S. 155. Leipzig 1934.

Zusammenfassung.

Zusammenfassend habe ich in meiner Arbeit gefunden, daß für die große Masse der Bevölkerung Chinas die pflanzliche Ernährungsweise bei weitem überwiegt. Fleisch und Fisch ergänzen gelegentlich diese Hauptnahrungsquelle. In einem Reich von der Größe Chinas kommen natürlich ausgesprochene Eigentümlichkeiten in der Lebensweise vor je nach den klimatischen Verhältnissen und der Bodenbeschaffenheit, aber die Unterschiede sind im Verhältnis zu der Ausdehnung des Reiches nicht allzu groß. Die Hauptspeise für den Chinesen ist der Reis, wenigstens in Mittel- und Südchina. In ganz China werden Milch und Milchprodukte verabscheut und bei der pflanzlichen Kost herrscht noch die Breinahrung vor.

Verzeichnis der benutzten Literatur.

1. Brandt, M.: „Aus dem Lande des Zopfes". Leipzig 1894.
2. „ „33 Jahre in Ostasien". Band III: „China 1875-93".
3. „ „China und die Chinesen. Land und Volk". Geschildert nach den besten neuen Arbeiten. Stuttgart 1859.
4. Buschan, G.: „Illustrierte Völkerkunde". Stuttgart 1923.
5. Exner, A. H.: „China, Skizzen von Land und Leuten". Leipzig 1889.
6. Forke, A.: „Die Völker Chinas". Berlin 1907.
7. Fortune, R.: „Dreijährige Wanderungen in den Nord-Provinzen von China". Übersetzt von Prof. Dr. E.A.W. Himly, Göttingen 1853.
8. Giles, H. A.: „Chinesische Skizzen". Ins Deutsche übertragen von W. Schlösser, Berlin 1878.
9. Hackmann, H.: „Die Welt des Ostens". Berlin 1913.
10. Hintze, K.: „Geographie und Geschichte der Ernährung". Leipzig 1934.
11. Hirth, F.: „Chinesische Studien". München 1890.
12. Klautke, P.: „Nutzpflanzen und Nutztiere Chinas". Hannover 1922.
13. Lauterer, J.: „China einst und jetzt". Leipzig 1910.
14. Leuschner, F. W.: „Von den Ureinwohnern Chinas". Berlin.
15. Navarra, B.: „China und die Chinesen". Bremen 1901.
16. Obrutschew, W.: „Aus China". 2 Bände. Leipzig 1896.
17. Plath, J. H.: „Die Landwirtschaft der Chinesen und Japaner im Vergleich zu der europäischen". (1873).
18. Richthofen, Ferd. Frh. von.: „China". 5 Bände. Berlin 1877, 1882, 1912, 1883, 1911.
19. „ „ „Tagebücher aus China". Herausgegeben von E. Tießen. 2 Bände. Berlin 1907.
20. Ruhstratt, E.: „Aus dem Lande der Mitte". Berlin 1899.
21. Schultze, O.: „Im Reiche der Mitte". Basel 1897.
22. Stenz, G. M.: „Der Bauer in Schantung". Tsingtau 1910.
23. Stübel, H.: „Die Li-Stämme der Insel Hainan". Berlin 1937.
24. Wagner, W.: „Die Chinesische Landwirtschaft". Berlin 1926.
25. Wegener, G.: „Im innersten China". Berlin 1926.
26. Witfogel, K. A.: „Wirtschaft und Gesellschaft Chinas". Leipzig 1931.
27. Wolf, E.: „Meine Wanderungen. I. Im Innern Chinas". Stuttgart 1901.

An dieser Stelle gestatte ich mir, Herrn Prof. Dr. Heupke meinen verbindlichsten Dank für die Überlassung des Themas und seine jederzeit freundliche Unterstützung und Beratung bei der Ausarbeitung und Durchführung der Arbeit auszusprechen.

Lebenslauf.

Ich wurde als 5. Sohn des Vermessungsrates Hans Foltz am 30. Juli 1912 in Alsfeld/Hessen geboren.

Nach einjährigem Besuch der Volksschule zu Alsfeld trat ich Ostern 1919 in die dortige Oberrealschule ein. Infolge Versetzung meines Vaters nach Darmstadt besuchte ich ab Ostern 1926 die Ludwigs-Oberrealschule zu Darmstadt, an der ich Ostern 1930 meine Reifeprüfung ablegte.

Ich studierte zunächst an der Technischen Hochschule zu Darmstadt Mathematik und Naturwissenschaften, brach jedoch im Sommer-Semester 1937 das begonnene Studium ab, um mich dem der Zahnheilkunde zuzuwenden. Mein Studium der Mathematik und Naturwissenschaften wurde mir vom Reichsminister des Innern als ein Halbjahr für das zahnärztliche Studium angerechnet. Im Winter-Semester 1937/38 begann ich an der Universität zu Frankfurt a/M. das Studium der Zahnheilkunde. Da nach Ausbruch des Krieges der Lehrbetrieb an der Universität zu Frankfurt a/M. im Winter-Semester 1939/40 geschlossen wurde, wechselte ich die Hochschule und besuchte im Winter-Semester 1939/40 die Universität zu Leipzig. Im 1. Trimester 1940 studierte ich wieder an der Universität zu Frankfurt a/M. und legte daselbst am 10. Mai 1940 meine zahnärztliche Prüfung ab.

Kurz nach Ablegung meiner zahnärztlichen Prüfung wurde ich zur 4./San.Ers.Abt. 12, Litzmannstadt eingezogen, jedoch am 30. Mai 1940 wieder entlassen.

Seit 1. August 1940 bin ich als Assistenz-Zahnarzt in Hannover tätig.

Nach Vollendung meines 18. Lebensjahres trat ich am 1. August 1930 in die NSDAP. ein (Mitgliedsnummer 277812); der SA gehöre ich ebenfalls an.

Hannover, den 18. März 1941.

Eugen Foltz.